

THAI CHEFS'!

www.thaichefs.org

A s s o c i a t i o n

ISSUE
NOV. - DEC. '06 [09]



P.09

Chef Interview
แนะนำ เชฟ พิรุฬห์ รังสิตโยธิน
Executive Chef แห่ง The Davis Bangkok

P.04

Cover Story



บทสรุปความสำเร็จ งานประชุมเชฟโลก
10th WACS Asia Pacific Forum, Bangkok Thailand
โดย สมาคมพ่อครัวไทย

Recipe
Recommended



P.11 Champagne Mousse



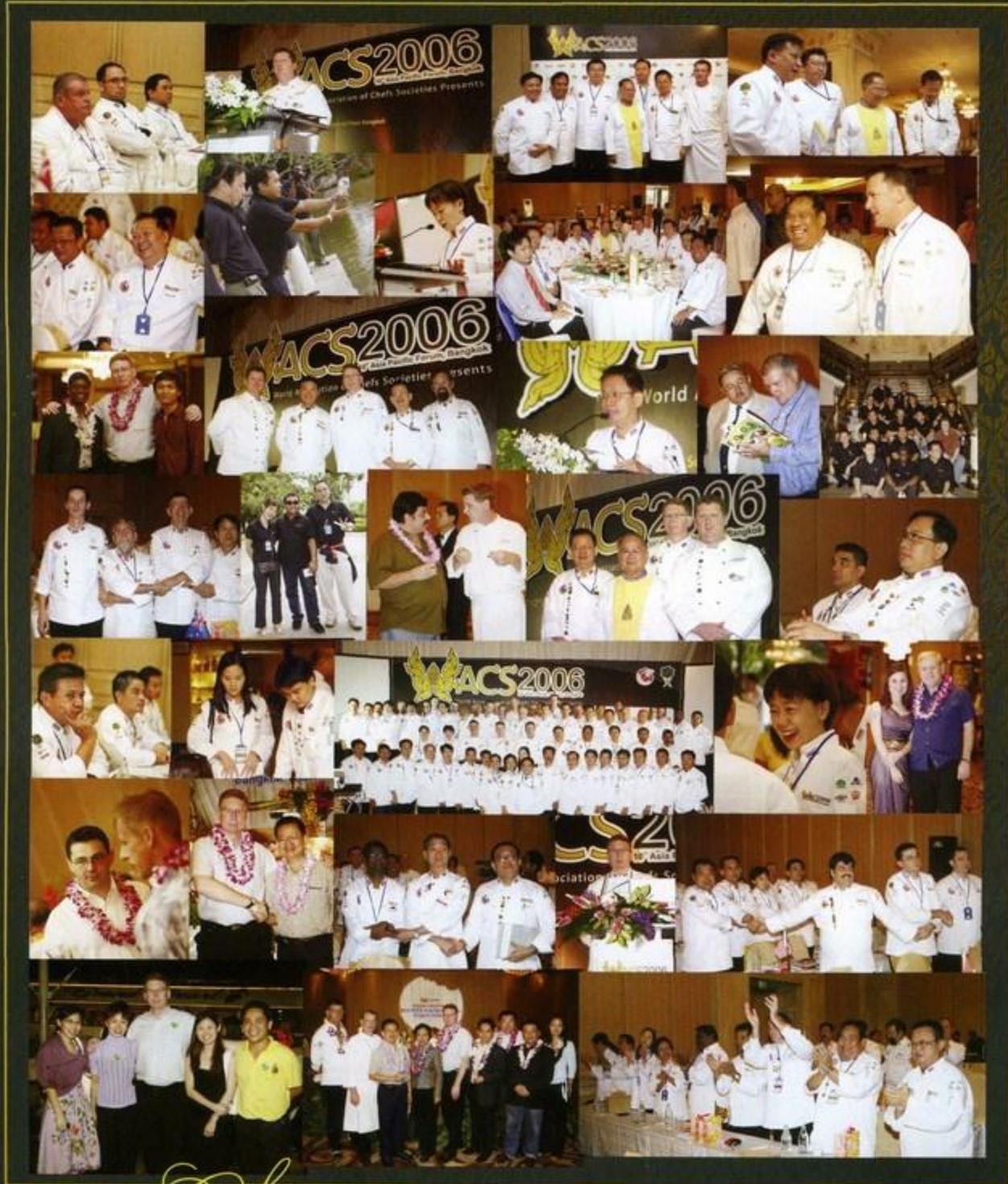
P.12 Roll Tiger Prawns with Parma Ham



8th - 12th October 2006

At Sofitel Central Plaza Bangkok

บันทึกความภูมิใจ ภาพความสำเร็จแห่งปี...ขอขอบคุณทุกท่าน ทุกฝ่าย ที่มีส่วนร่วมสนับสนุนให้งาน WACS 2006 ในครั้งนี้ประสบความสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี



See you again at Malaysia 2007



สวัสดี เดือน พ.ย. - ธ.ค. เหมือนเช่นเคย วันและเวลาผ่านไปอย่างรวดเร็ว ก็มาถึงวาระสิ้นปี 2549 แล้วนับแต่ตลอดระยะเวลาอีก 1 ขวบปีที่ผ่านไปของปี 2549 นั้น ทางสมาคมฯ ได้ตื่นป่วนปรุปรุกนานาประการด้วยความร่วมมือของคณะกรรมการบริหารสมาคมฯ มาลสมาธิก และคณะผู้สนับสนุน ทำให้เรานำพาสมาคมไปบรรลุเป้าหมายต่างๆไปได้ด้วยดี เช่น การจัดสัมมนาประจำเดือนของสมาธิก, การจัดสัมมนา ร่วมกับชมรมเชฟพหุทยา ชาติมา สมุทร ภูเก็ต เชียงใหม่, การจัดประกวดแข่งขันการทำอาหารและแกะสลักผักผลไม้และน้ำแข็ง, การจัดการประชุมสหโลก (WACS "World Association of Chefs Societies") ภาคพื้นเอเชียแปซิฟิก ซึ่งมีสมาชิกมาร่วมประชุมถึง 20 ประเทศ, ร่วมสนับสนุนการแข่งขันซูเชฟอินเตอร์เชฟ โดยให้เด็กอายุ 10 - 12 ปี ร่วมแข่งขันเป็นร้อยคน, ร่วมวันกิจกรรมวันเชฟโลกโดยร่วมปรุงอาหารเจ และ บริจาคเงินให้กับ "กองทุนเพื่อนพิง (ภา) ยามยาก" เป็นเงิน 30,000 บาท และยังมีมอบเงินอีก 35,000 บาท ที่ได้มาจากการจัดงาน Gala Dinner การกุศลชื่อว่า "ประจักษ์ร่วมใจ พ้อครัวไทยร่วมเฉลิมฉลอง 72 พรรษา สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ" ซึ่งมูลนิธิกล่าวถวาย สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ โดยสมเด็จพระราชกฤษดาภราชธรรมนิรมล

* หายที่สุดมี เมฆอภิลोकกาลอวาทวิใหม่ลงนครับ เมฆอภาราณาคุณพระศรีรัตนตรัย และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งหลาย ในสากลโลก จงกลบันดาลให้เพื่อนสมาชิกและครอบครัว จงประสบแต่ความสุขและความสำเร็จตลอดปี 2550 แล้วพบกันใหม่ นครับในปี 2550 กับสิ่งดี ในชีวิต สวัสดีครับ *

จ่าณรงค์ นิ่งสรณ์
นายกสมาคมพ่อครัวไทย

Contents

Thai Chef's Association'09

กองบรรณาธิการ
วารสาร Thai Chefs' Association



- 04 Cover Story ร่วมบันทึกเหตุการณ์ ความสำเร็จแห่งปี Wacs 2006
- 06 Chef Interview ตามพี่ใหญ่ไปพิสูจน์ มือปิ่นแห่ง "The Davis Bangkok"
- 08 คราวไทย สู่วิวโลก ความสำคัญของผู้ประกอบการ
- 09 Go Inter! กับเชฟไทย ชีวิตต่างแดน ของเชฟไทย จะทำไงดี ?
- 10 Taste of Pride เหยียดของประเภททีม "กึ่งโลว์ร่า หอยโลว์ร่า"
- 11 Food Presentation สี แรงดึงดูดบนจานอาหาร
- 12 Recipe Roll Tiger Prawns With Parma Ham
- 13 Recipe The Most 9 Popular New year Cake in BKK
- 14. Advertorial Ad. มุลลาเบล เมนู Cook's Choice ปรุหมฤกษ์ 2550
- 15 TCA News Up date Up date !!! กันหนอยสิ
- 16 Learn to be Chef เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์ที่ห้องดูแล
- 17 Product in Focus สินค้าตัวใหม่ ลองดูสิ
- 18 Messages from Big Chef ข่าวคราวจากเพื่อน ฤกษ์การณเดียวกัน
- 19 Chefs Gossip เชฟคนนั้นหนะ...ไม่ธรรมดาเลยนะ

ที่ปรึกษาภาคีสมาชิก

เชฟจ่าณรงค์ นิ่งสรณ์, เชฟบุญเจ็ด ศรสุวรรณ,
เชฟสมศักดิ์ รวรงค์, เชฟเจตนา วัฒนคำแสง,
เชฟชุมพล แจ้งโพ, เชฟสุวิวัฒน์ ศรีอำไพ,
เชฟเสาวกิจ ปรีเปรม, เชฟประจวบ นิ่งสรณ์,
Chef Marco Brusehweiler, ม.ร.ว.พรรณนิภา จันทพัต,
ดร.นฤมล นันทภิรักษ์, อัฐพร โยเฮลา,
หญิง ว่องวัฒนาโรจน์, พรพล วัฒนวรลักษณ์,
ประติษฐ์ พรศิริชัยวัฒนา, วิสูตร เข้มศิริวัฒนากุล,
ชานิติ ลิ้มจิระวัฒนา

บรรณาธิการบริหาร

เชฟจ่าณรงค์ นิ่งสรณ์

กองบรรณาธิการ

เชฟปีเตอร์ โสย, อ.ธีรชญา รักตะกนิษฐ,
เชฟวิภาพ แซ่ปึ้ง,เชฟบุญสุด ผูกพัน,
เชฟสุพจน์ ศิริคุณบุญนะ, เชฟเกียง สังข์คำ,
เชฟสมพล เข้มหลังทรัพย์,เชฟพนพล บุรเจริญ

บรรณาธิการฝ่ายโฆษณาและประชาสัมพันธ์
ธนวรรณ เลิศสังคะนากุล

ฝ่ายประสานงาน

ณัฐพจน์ ทรัพย์เงิน

ภาพและศิลปกรรม

เอกราช สหมานะ

ผู้จัดทำ

บริษัท ธอส เลข9 จำกัด
โทร. 0-2255-2203-5

จัดพิมพ์โดย

บริษัท โทโรนการพิมพ์ จำกัด

เจ้าของผู้พิมพ์โฆษณา

สมาคมพ่อครัวไทย
1575/1 อาคารชัยสงวน ชั้น3 ถ.เพชรบุรีตัดใหม่
แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี กทม. 10400
โทร. 0-2255-8446 แฟกซ์ 0-2255-8447
E-mail : admin@thaichefs.org
www.thaichefs.org



WACS 2006

10th WACS Asia Pacific Forum

เมื่อวันที่ 8 - 12 ตุลาคม 2549 ที่ผ่านมา ทางสมาคมพ่อครัวไทยได้มีโอกาสเป็นเจ้าภาพจัดการประชุม 10th WACS Asia Pacific Forum ซึ่งเป็นการประชุมประจำปีของสมาคมเชฟโลก (WACS : World Association of Chefs' Societies) ประจำภาคพื้นเอเชีย - แปซิฟิก



ในการประชุมครั้งนี้มีการเขียนเชิญเชฟมาเข้าร่วมประชุมกว่า 20 ประเทศอาทิเช่น ออสเตรเลีย, มาเลเซีย, วานูอาตู, สิงคโปร์ ฯลฯ โดยการประชุมครั้งนี้ได้รับการสนับสนุนที่ดีจากทั้งภาครัฐและเอกชน โดยมี บริษัท แมกวิส จำกัด เป็นบริษัทที่รับผิดชอบในฐานะตัวแทนสมาคมพ่อครัวไทยภาพรวมของงานจะประกอบด้วยการประชุม 2 วัน คือวันที่ 9 และ 10 ตุลาคม และการเยี่ยมชมสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของประเทศไทยอีก 1 วัน ในวันที่ 11 แต่การดูแลต้อนรับเริ่มกันตั้งแต่วันที่ 8 ที่ตัวแทนเชฟจากแต่ละประเทศเดินทางมาถึงประเทศไทย ตัวแทนแต่ละประเทศจะมีผู้คอยดูแลประจำ ซึ่งจะไปรอรับที่สนามบินสุวรรณภูมิในวันที่เดินทางมาถึง เรียกได้ว่า ดูแลกันตั้งแต่เท้าและที่นเมืองไทยเลยทีเดียวได้ จากนั้นผู้ดูแลจะพาตัวแทนไปยังโรงแรม Sofitel Central Plaza Ladphrao เพื่ทำการ check-in เข้าที่พัก และพักผ่อนตามอัธยาศัย เวลา 18.00 น. ของวันที่ 8 ตุลาคม ทางสมาคมฯ ได้จัดให้มี Welcome Cocktail Party เชฟแต่ละท่านแต่งกายสบายๆแบบสุภาพ บรรยากาศภายในงานเป็นไปด้วยความคึกคัก ตัวแทนจากประเทศต่างๆได้มีการพูดคุยสนทนากัน โดยมีคณะกรรมการบริหารสมาคมพ่อครัวไทย และเชฟคนไทยท่านอื่นๆ ท่านนี้ที่เจ้าบ้านที่ดี กระจายกันดูแลแขกโดยรอบภายในงานเน้นความเป็นไทย ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน การตกแต่งมุมต่างๆก็เน้นความเป็นไทย มีการโชว์สาธิตวิธีการทำขนมไทย อาทิเช่น ขนมครก, ทองหยิบ, ทองหยอด ฯลฯ นอกจากนั้น ก็ยังมีการโชว์แกะสลักผักผลไม้ สร้างความตื่นตาตื่นใจให้ตัวแทนจากประเทศต่างๆเป็นอย่างมาก

วันสัมมนาวันแรก วันที่ 9 ตุลาคม : เริ่มต้นวันใหม่ เชฟทุกท่านทยอยกันลงมารับประทานอาหารเข้าร่วมกันที่ Coffee Shop ของทางโรงแรม วันนี้เป็นเนื่องจากเป็นวันสัมมนา ทุกท่านจึงแต่งกายด้วยชุดเชฟ พอเวลา 8.00 น. ก็ทยอยกันมาลงทะเบียนเพื่อเข้าประชุม พร้อมกับรับ Chef Jacket และ เสื้อโปโลสีดำลกรีนหน้าอก logo WACS เริ่มต้นการประชุมโดย **เชฟจ่านงค์ นีวีร์สรณ์** นายกสมาคมพ่อครัวไทย กล่าวเปิดการประชุมในฐานะเจ้าบ้าน ตามด้วย Mr. John Sloane, WACS Continental Director for the Asia และท่านสุดท้ายคือ Mr. Glenn Austin, WACS Continental Director for the Pacific จากนั้นจึงพักเบรก รองลงมาในช่วงเบรกก็เป็นของว่างแบบไทยๆ ที่นำมาประยุกต์หน้าตาในสไตล์ fusion มีการประดับโต๊ะและบริเวณโดยรอบด้วย "กล้วยทั้งเครือ" และผลไม้ไทยอีกหลายชนิด จากนั้นเข้าประชุมกันต่อจนถึงเวลาเที่ยง มีกลางวัน...ก็ยังคงคอนเซ็ปต์เดิม คือ เน้นความเป็นไทย เป็นอาหารไทยทั้งคาวและหวาน มีการสาธิตวิธีการทำและมีผู้บรรยายเป็นภาษาอังกฤษเพื่อให้เชฟชาวต่างชาติได้เข้าใจ ภายในวันเดียวกัน เวลา 14.00 - 16.00 น. มีการจัด Culinary Jury Seminar โดย Mr. Otto Weibel เป็นการจัดสัมมนาให้ความรู้เกี่ยวกับการเป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันประกวดอาหาร เพื่อพัฒนาเพิ่มมาตรฐานการตัดสินในประเทศต่างๆ เชฟที่สนใจสามารถเข้าร่วมได้ตามความสมัครใจ และจะได้รับประกาศนียบัตรหลังจบการสัมมนา เมื่อสิ้นสุดการสัมมนาประจำวัน ในเวลาอาหารเย็น ทางสมาคมฯ ได้จัดโปรแกรมทานอาหารบนเรือ Grand Pearl Cruise ที่ต้องไปตามแม่น้ำเจ้าพระยาในระหว่างรับประทานอาหาร เชฟทุกท่านร่วมพูดคุยกันอย่างเป็นกันเอง ถึงแม้จะมีฝนตกอุปสรรคเวลาการทานอาหาร แต่ก็ไม่เป็นอุปสรรคต่อการรับชมวิวทิวทัศน์ของ 2 แม่น้ำเจ้าพระยา



วันสัมมนาวันที่สอง วันที่ 10 ตุลาคม : ในวันที่ การสัมมนาประกอบไปด้วย Presentation of WACS logo, Junior chefs Presentation จากประเทศไทยและสิงคโปร์ที่มีความน่าสนใจเป็นอย่างมาก Junior Chefs Presentation ในครั้งนี้ โดยบทบาทของ WACS ต้องการมุ่งเน้นให้เกิดการพัฒนาเชฟรุ่นเยาว์ให้เติบโตในสายอาชีพ เพื่อพัฒนาสู่การเป็น chef ที่มีศักยภาพในอนาคต และจากวาระนี้ ทางสมาคมพ่อครัวไทยก็มีแนวคิดที่จะจัดตั้ง Junior Chef Thailand ในอนาคตอันใกล้เพื่อส่งเสริมเชฟรุ่นใหม่ในประเทศไทย จากนั้น Woman in WACS ซึ่งพูดถึงบทบาทของ "ผู้หญิง" ในวงการเชฟ ที่นับวันจะมีบทบาทและความสำคัญมากขึ้น และหัวข้อสุดท้าย 11th WACS Asia Pacific Forum เชฟ Johari Edrus, President of Chefs Association of Malaysia ขึ้นกล่าวเชิญชวนเพื่อนสมาชิกเชฟจากประเทศต่างๆไปเข้าร่วมการประชุมที่ครั้งหน้าประเทศมาเลเซียเป็นเจ้าภาพ ช่วงเบรก และช่วงอาหารกลางวันนั้นก็ยังคงคอนเซ็ปต์ความเป็นไทยเช่นเดียวกับวันแรก ปิดท้ายการประชุมด้วย Closing Speech โดย เชฟจ่านงค์ นิรังสรรค์ และ Mr.John Sloane ในช่วงอาหารเย็นนั้นไม่มีโปรแกรมวางไว้ เพราะอยากให้เชฟทุกท่านได้มีอิสระในการเลือกรับประทานอาหารหรือท่องเที่ยวตามใจชอบ

วันที่ 11 ตุลาคม : ตามโปรแกรมแล้วทางสมาคมฯจะพาตัวแทนเชฟจากประเทศต่างๆ ไปเยี่ยมชมสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของประเทศไทย ซึ่งไปลงตัวที่ "ศูนย์ศิลปาชีพบางไทร" จังหวัด พระนครศรีอยุธยา ในวันที่...เชฟและผู้ร่วมเดินทางทุกท่าน แต่งกายแบบสบายๆ โดยทุกคนสวมเสื้อ polo สีดำที่แจกให้ตั้งแต่วันสัมมนาวันแรกเพื่อแสดงถึงความ เป็น unity ออกเดินทางกันตั้งแต่ 8.00 น. ไปถึงเวลาประมาณ 9.30 น. ในวันที่อากาศดี ไม่ร้อนอบอ้าวและไม่มีฝนตก บรรยากาศเป็นไปแบบเรื่อยๆ ไม่รีบร้อนเนื่องจากเป็นเหมือนวันหยุดสั้น เชฟเดินชมกิจกรรมต่างๆของทางศูนย์อย่างสนใจ ก่อนกลับ...ก็มีเวลาให้ shopping ภายในศูนย์ฯกันตามอัธยาศัย ได้ของฝากคิดไม่ติดมือกันไปพอสมควร เวลา 15.00 น. เดินทางกลับถึงที่พัก โรงแรม Sofitel Central Plaza Ladpharo โดยสวัสดิภาพ

วันที่ 12 ตุลาคม : ตัวแทนจากประเทศต่างๆ ทอยกันเดินทางกลับ โดยมีผู้ดูแลประจำไปส่งถึงสนามบินสุวรรณภูมิ เป็นอันสิ้นสุดการประชุม 10th WACS Asia Pacific Forum โดยประเทศไทยเป็นเจ้าภาพอย่างสมบูรณ์

สุดท้ายนี้ ขอกราบขอบพระคุณผู้สนับสนุนทุกท่าน เชฟตัวแทนจากประเทศต่างๆ รวมถึงเชฟชาวไทยตัวแทนจากจังหวัดและภูมิภาคต่างๆ คณะกรรมการบริหารสมาคมพ่อครัวไทยทุกท่าน และที่ขาดไม่ได้คือ บริษัท เมกาวิธ จำกัด ที่ทำหน้าที่ organizer อย่างดีเยี่ยม



บุกขาว สามารถนำมาดัดแปลงเป็นอาหารสุดอร่อย ได้หลากหลายเมนู ทั้ง ไทย จีน ญี่ปุ่น หรือแม้แต่ อาหารยุโรป เหมาะอย่างยิ่ง กับผู้ที่รักการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ หากต้องการตัวอย่างใบสมัครเมนู ติดต่อขอได้ฟรี ที่ออฟฟิศ 02-943-9177 หรือ โทรตรง ที่เบอร์ 086-332-6240 ขณะนี้มีส่วนจำหน่ายแล้วที่ กิ๊บลัส ทุกสาขา เดอะมอลล์ ทุกสาขา และทุกโหนดพิเศษ ขนาด 2kg. ยิ่งเหมาะกับครัวของโรงแรมที่ต้องการจัดบุฟเฟ่ต์ มีขายเฉพาะที่ เมกาวิธเท่านั้น

บริษัท เมกา วิธ จำกัด
MONKEY KING FOOD CO., LTD.
www.mekawith.com

มีวางขายแล้วที่



อร่อย ! และดีต่อสุขภาพ





Talk by
เชฟไพโรจน์ รังสิตโยธิน
ที่ปรึกษาด้านอาหารชาวไทย / อดีตหัวหน้าสมาคมพ่อครัวไทย



Piroon Rangsityothin

ไพโรจน์ รังสิตโยธิน

Executive Chef
The Davis Bangkok

ผมมาขึ้นจุดนี้ได้เพราะมีรุ่นพี่
ได้สั่งสอนและจดจำหลายา
สิ่งหลายาอย่างจากทีวี หนังสือ
และนำมาปฏิบัติในอาชีพของตัวเอง



วันนี้ ผมรู้ว่าจะมีการสัมมนาที่โรงแรมเพื่อลงใน
คอลัมน์ของสมาคมพ่อครัวไทย และได้มีการติดต่อกับทีมงานที่
จะไปถ่ายทำที่โรงแรม THE DAVIS BANGKOK ผมในฐานะ
คนเขียนคอลัมน์นี้ ผมรู้สึกดีใจมาก เพราะผมมีความชื่นชมและ
ชอบสไตล์ของเจ้าของโรงแรมอยู่แล้ว ซึ่งนิสัยคล้ายๆ กับผม
เขาคือคุณชววิทย์ นั่นเอง และเชฟที่ผมจะคุยด้วยวันนี้ก็ไม่ใช่ว่าใคร
เขาคือน้องชายสุดที่รักของผมเอง เรียกว่าไม่เชื่อก็ต้องเชื่อ
หรืออย่ามองข้ามว่า เขามาเป็นเชฟใหญ่ที่มีได้อย่างไร เพราะ
เมื่อ 10 กว่าปีที่ผ่านมามีเขาชวธรรมด้า ชวธรรมดา แต่ชีวิตเขาหักเห
มาเป็นใหญ่ในอาชีพนี้ถือว่าสุดยอดแล้วครับ ลองมาสืบหรือ
รับรู้ประวัติของเขาสักหน่อยก่อนครับ เขาคนนั้นคือ
.....เชฟ ไพโรจน์ รังสิตโยธิน

จบการศึกษา ม.ศ.5 ที่โรงเรียนกรุงเทพวิทยา แถวสี่พระยา และเป็นคนกรุงเทพฯ โดย กำเนิดพอจบการศึกษาพอได้นำไปฝากเพื่อนให้ทำงานอยู่ที่โรงแรมนารายณ์
เป็นผู้ช่วยก๊กเมื่อปี 1983 (อยู่ประมาณ 10 ปี) และได้พบกับภรรยาที่นารายณ์นั่นเอง และก็ได้แต่งงานกันเมื่ออายุได้ 21 ปี ผมตามเขาว่าทำไมจึงรีบแต่งงานเมื่อ
อายุยังไม่ค่อยอายุยังไม่เป็นไร แต่ถ้าช้าสุดนี้อาจคาบไป....ก็ได้ เพราะแฟนเขาในขณะนั้นขนาดคนเขียนยังมองดูว่าเขาสวยจริงๆ และมีคนจับเยอะพอ
สมควร แต่ก็ยังไม่ทันเชฟไพโรจน์ของเราได้ และปัจจุบันมีบุตรสาวด้วยกัน 2 คน คนโตอายุ 19 เรียนอยู่ราชภัฏสวนดุสิต สาขาโฆษณา และคนเล็กกำลังเรียนอยู่ชั้น
ม.3 อายุเพียง 15 ปีเท่านั้น ที่โรงเรียนบึงทองหลาง ส่วนภรรยาเป็นแม่บ้าน (เงินเดือนสามสี่ก็เหลือเก็บแล้วแฟนออก) และได้ออกจากนารายณ์ไปอยู่โรงแรมมารวย
เป็นแค้กักรวมมา 2 ปี และย้ายไปอยู่โรงแรมเอเชียแอร์พอร์ท เป็นตำแหน่งผู้ช่วยเชฟประจำห้องอาหารอยู่ 2 ปีครึ่ง และได้

ไปอยู่ที่ปรีนเซสครีนครินทรินตำแหน่งเชฟห้องอาหาร 2 ปี และได้ย้ายออกไปที่ห้องอาหารเกรย์ฮาวด์ (GREY HOUND) 3 ปี รับผิดชอบในด้านอาหารฟิวชั่น และอิตาเลียน และโดนดึงตัวกลับเข้าสู่โรงแรมเก่าคือ โรงแรมมารวยแคว พอลโยอินอีกครั้งหนึ่งในตำแหน่ง เชกเช็กคิวทิง ซูเชฟ 2 ปี ผมถามว่าทำไมน้องย้ายงานบ่อยจังเลย (โดนไล่ออกหรือออกเอง ที่หยอกเล่นครับ) เชฟแกบอกว่าย้ายบ่อยเพราะต้องการโตขึ้นในตำแหน่งสูงๆ และสุดท้าย ณ ปัจจุบันนี้ก็สมจริงกับที่ตั้งใจไว้ ก็ได้มาเป็นใหญ่ที่ THE DAVIS BANGKOK นี่ใจเล่าที่ไม่ใช่บางคน มีมีอดีต ภาษาดี แต่ไม่กระโดดไปไหนเลยหลังจากที่ไม่ได้พบเจอกันเป็นสิบๆ ปีก็ยังคงอยู่ตำแหน่งเดิมนั่นเอง ผมเห็นด้วยกับเชฟพิฑูห์ ถ้าคนไหนไม่คิดจะย้ายที่บ้าง ท่านก็จะได้เงินเดือนขึ้นปีต่อปีเท่านั้น แต่ถ้าคุณกล้าที่จะกระโดดเพื่อความก้าวหน้า ผมว่าไม่เลวเหมือนกัน แต่ก็อีกนั่นแหละ มันต้องมีทั้งจังหวะและโอกาสของคนเราด้วย มันไม่เหมือนกันทุกคนนะครับ (ถ้าใครอ่านแล้วคิดตามทำตาม ท่านอาจจะมาเป็นเชฟใหญ่แบบคุณพิฑูห์ก็ได้เช่นครับ)

และวันนี้ผมได้รับการต้อนรับจากเชฟและทีมงาน รวมทั้งฝ่ายบริหารหลายๆ ท่านของโรงแรมเป็นอย่างดี เยี่ยมจริงๆ พร้อมทั้งอาหารมื้อกลางวันเป็นบุฟเฟต์นานาชาติ ที่ห้องอาหาร 'GALLERY CAFE' หรือคอฟฟี่ช็อปประจำโรงแรมนั่นเอง เชฟพิฑูห์มีลูกน้องทั้งหมดประมาณ 35 คน และแกบอกว่าผมมีวิธีการดูแลลูกน้องคือ

1. รับฟังความคิดเห็นของลูกน้อง และให้ลูกน้องมีส่วนร่วมทุกขบวนการ
 2. ต้องเชื่อใจ และมั่นใจในสิ่งที่ทำ
 3. ต้องมีความยุติธรรมในแผนก อย่าแบ่งพรรคแบ่งพวก
- และสุดท้ายก่อนจบ เชฟพิฑูห์บอกว่า ผมมาอินจุดนี้ได้เพราะมีรุ่นพี่ๆ ได้สั่งสอน และจดจำหลายๆ สิ่งหลายๆ อย่างจากทีวี หนังสือ และนำมาปฏิบัติในอาชีพของตัวเองครับ
อาหารวันนี้พร้อมสูตรคือ Tuna Loin "Piemontese"

" มาพักที่โรงแรม DAVIS

ไม่ต้องคิดมาก มีอาหารหลายหลากให้เลือกทาน

ถ้าใครคิดจะไปผมจะบอกให้...

เมื่อวันท่านหยุดงาน ถ้าพวกท่านได้ทานแล้ว...

ซูชิ ซูชิ เปรมปรีเอย... "



Tuna Loin Piemontese

Ingredient
160g. Tuna Loin, 2pcs. Seaweed Nori, 20g. Broccoli, 15g. Copsicum Red, 15g. Copsicum Green, 15g. Copsicum Yellow, 25g. Carrot, 30g. Potato, 5g. Lemon, 5g. Lemon Grass, 25g. Mushroom Shitake, 5g. Parksley U.S., 60g. Gravy Sauce, 5g. Red Wine



ซอส 9 สำหรับอาหารจานอร่อยของเชฟทุกจาน

ABSOLUTELY... SOS 9!

COOKING SAUCE ONLY FOR THE PROFESSIONAL

CALL 0 2255 22035 WWW.SOS9.NET

Enjoy your food with No.9!

OYSTER SAUCE
Authentic Asian Flavors
Natural Ingredients

SWEET CHILLI SAUCE
Authentic Asian Flavors
Natural Ingredients

SEASONING SAUCE
Authentic Asian Flavors
Natural Ingredients

PURE FISH SAUCE
Authentic Asian Flavors
Natural Ingredients



Text by

นศ. ช.ร.ณัฐช นันทพงษ์

ผู้อำนวยการสำนักกิจกรรมพิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

มาตรฐานอาชีพของผู้ประกอบการ มีความสำคัญอย่างไร ?

ปัจจุบันโลกใบนี้ไม่ได้กว้างใหญ่ไพศาลอย่างที่คิด แต่จะแคบลงทุกขณะ ไม่ว่าจะด้วยเรื่องของเทคโนโลยีการสื่อสาร จนตอนนี้มาถึงเรื่องอาชีพ ซึ่งประเทศไทยอยู่ในกลุ่มอยู่ในกลุ่มของอาเซียน (ASEAN) ซึ่งมีการประชุมระดับประเทศในความร่วมมือในประเด็นต่าง ๆ เรื่องของมาตรฐานอาชีพ ก็เป็นประเด็นหนึ่งที่มีการพูดคุยกัน เพื่อให้มีการทำงานอย่างเสรีที่ใครจะเข้าไปทำงานในประเทศใดก็ได้ในกลุ่มอาเซียน ไม่เกิน 10 ปี คาดว่าปี 2017 น่าจะมีการเปลี่ยนแปลง จึงทำให้มีการทำกรอบของมาตรฐานอาชีพโดยเฉพาะขณะนี้ได้มีการทำกรอบมาตรฐานอาชีพทางด้านภัตตาคาร ซึ่งจะมีบริษัททัวร์ และโรงแรม เป็นกลุ่มคนสำคัญที่จะมีส่วนได้ส่วนเสียกับการตัดสินใจของรัฐบาล ซึ่งขณะนี้เพิ่งอยู่ในจุดเริ่มต้น ยังมีอีกหลายขั้นตอน ก็เป็นโอกาสดีที่คนที่อยู่ในวงการธุรกิจท่องเที่ยว และโรงแรม และคนรุ่นใหม่ จะได้เตรียมความพร้อมเข้าสู่สนามแข่งขันไม่ใช่คนในประเทศเดียวกัน แต่เป็นชาวต่างประเทศที่จะเข้ามา หรือเราอาจจะออกไปโดยง่าย ซึ่งในการประชุมที่ผ่านมาได้มีการพูดถึง Food Production Qualifications ได้มีการทำกรอบการแบ่งระดับของคนหนึ่งที่จะเข้าทำงานในอาชีพพ่อครัว ที่ต้องการทดสอบ มีการอบรมเพื่อให้ได้ประกาศนียบัตร (Certificate) ซึ่งในรอบได้แบ่งไว้ 5 ระดับ คือ **ระดับ 2 Certification II in Food Production (Cookery) and (Patisserie), ระดับ 3 Certification III in Food Production ระดับ 4, Certification IV in Food Production**



Diploma of Food Production (Supervision and Administration Advanced Diploma of Food Production (Management)

ซึ่งในแต่ละระดับได้กำหนด ความรู้ ทักษะ และความสามารถของแต่ละระดับเอาไว้ว่าต้องมีอะไรบ้าง เช่น ระดับ 2 (สาขาที่ไม่มีระดับ 1 เพราะเป็นระดับของผู้ช่วย เก่งกว่าจะไม่มีแรงจูงใจให้คนสนใจที่จะอบรมหรือทดสอบ จึงรวมอยู่ในระดับ 2) ประกาศนียบัตรสำหรับพ่อครัวจะต้องมีความรู้ ความสามารถในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร การทำความสะอาดและการบำรุงรักษาภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ในครัว สุขาภิบาลหรือความสะอาดในพื้นที่ และการดูแลรักษาสุขภาพและความปลอดภัยของบุคลากรในอาชีพนี้ ภาษาอังกฤษที่ใช้ในงาน การอ่านและแปลเอกสารหรือคู่มือ การมีประสิทธิภาพในการทำงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า การเตรียมและจัดเก็บอาหารให้ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะที่กล่าวมา เป็นเพียงตัวอย่างพื้นฐานที่ทุกคนควรปฏิบัติได้ และมีข้อกำหนดในระดับต่าง ๆ ที่เพิ่มเติมขึ้นไปอีก ซึ่งจะนำเสนอในโอกาสต่อไปเมื่อมีแนวโน้มว่าจะมีผลบังคับใช้ ซึ่งในประเทศไทย สำนักพัฒนาบริการท่องเที่ยว สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ได้มีโครงการวิจัยจัดทำมาตรฐานอาชีพ 5 ระดับ เช่นเดียวกัน ซึ่งคงจะมีการประกาศใช้ในเร็ว ๆ นี้ โดยมีการแบ่งตำแหน่งงาน ดังนี้

ระดับที่ 5 (บริหาร / จัดการขั้นสูงสุด)

- ผู้จัดการแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (Director of Food and Beverage / Manager of Food and Beverage)

ระดับที่ 4 (บริหาร / จัดการขั้นสูง)

- พ่อครัวระดับบริหาร/หัวหน้าสูงสุดของพ่อครัว (Executive Chef / Head Chef)
- หัวหน้าห้องครัวทั้งหมด (Chef de Cuisine)
- ผู้ช่วยพ่อครัวระดับบริหาร / ผู้ช่วยหัวหน้าใหญ่ (Executive Sous Chef)

ระดับที่ 3 (หัวหน้า)

- หัวหน้าพ่อครัวเฉพาะประเภทอาหาร (Chef de Partie / Station Chef)
- ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Sous Chef / Assistant Chef)
- หัวหน้าพ่อครัวเย็น (Garde Manger Chef)
- ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวเฉพาะประเภทอาหาร (Demi Chef de Partie)

ระดับที่ 2 (ปฏิบัติการขั้นสูง)

- พ่อครัว
- พ่อครัวที่ชำนาญ
- พ่อครัวเฉพาะประเภทอาหาร (Line Cook / Tournament)
- ผู้ประสานงานและตรวจสอบอาหารก่อนออกจากครัว (Expediter)

ระดับที่ 1 (ปฏิบัติการขั้นต้น)

- ผู้ช่วยพ่อครัว (Cook Helper)
- ผู้เตรียมอาหาร (Preparation Cook)





ชีวิตไทย ในต่างแดน

เดือนมีหึ่งเดือนหมายถึงเดือน มกราคมที่กำลังจะหมดไป ได้มีโอกาสพบเจอกัน เขาเป็นว่า เป็นเมืองชาติกว่า ที่เดินทางไปทำงานที่ร้านอาหารไทยที่แอฟริกา, อังกฤษ, และสก็อตแลนด์ ก็เป็นสิบบาราย ซึ่งส่วนมากจะกลับมาทำกรรมสัญญาว่าจ้างจะหมดหนแห่งสิ้น ส่วนมากจะวิ่งหางานกัน ทั้งงานเมืองนอกและงานในประเทศไทยเอง

ปัญหาหลักใหญ่ๆ ที่อยู่กันไม่ได้ถึงต้องกลับมาก่อนสัญญาจะหมดหรือบางคนไม่ได้ถึง 6 เดือนด้วยซ้ำไป

1. เงินค่าจ้างได้ไม่ครบหรือจ่ายน้อยกว่าที่สัญญากันไว้
 - 2.สวัสดิการต่างๆไม่เป็นไปตามสัญญา เช่น ที่พักอาศัย, อาหาร, ภาษีเงินได้
 3. เวลาการทำงานยาวนานกว่า 10 ชั่วโมง / วัน
 4. ทำงานล่วงเวลา (Over time) ไม่ได้จ่ายเป็นเงินสด หรือบางท่านอาจจะทำฟรี
 5. รับกับสภาพการเป็นอยู่ในต่างประเทศ หรือการใช้ชีวิตในต่างแดน ปรับตัวเองไม่ได้
 6. ถูกนายจ้างโกง
- เป็นปัญหาที่เกิดขึ้นประจำ เหมือนกับเป็นสูตรสำเร็จเลยว่าจะต้องพบกับปัญหา 6 ข้อนี้แน่นอน

ผมเคยลงในบทความมาหลายฉบับแล้วว่า การไปทำงานเมืองนอกไม่ใช่จ่ายๆ เคยบอกว่าถ้าอยู่เมืองไหนเงินเดือนอยู่ในระหว่าง 20,000 บาทแล้ว คิดให้ดีกว่าคุ้มหรือไม่ เช่นไปทำงานเป็นแม่ครัว หรือ พ่อครัว ไปอังกฤษได้รับเงิน 1,000 ปอนด์ หรือ ประมาณ 60,000 กว่าบาท ใครเป็นคนจ่ายภาษีเงินได้ หรือรับเนี่ยๆ สดๆ 60,000 กว่าบาททุกเดือน ใครรับผิดชอบเรื่องที่พัก เจ้าของเช่าอพาร์ทเมนท์ให้อยู่ หรือเช่าเอง จ่ายเอง ชื่อกินเอง ทุกอย่าง เมื่อหักค่าใช้จ่ายต่างๆ แล้วหักเหลือเพียง 30,000 กว่าบาท เหมือนที่ผมบอกไว้ใช่มั้ยเมืองไทยดีกว่า

เอาทางเจ้าของร้านก่อนนะครับ สมมติว่า ร้านอาหารไทยชื่อ "รอยแล้วเลิก" บอกลูกจ้างไปเลยว่า บอกความจริงนะว่า ร้านขึ้นมืออยู่ 60 ที่นั่ง อยู่ชานเมืองนะ เปิดขาย 2 รอบ วันหยุด 1 วัน เงินเดือนๆละ 800 ปอนด์ เพราะว่าร้านขึ้น

เล็กๆเท่านั้น จ่ายเงินเดือนเป็นสัปดาห์ คือ สัปดาห์ละครั้ง, 1 เดือนมี 4 สัปดาห์ก็จ่าย 4 ครั้ง, ภาษีคุณจ่ายเองนะ หมายความว่าลูกจ้างต้องจ่ายเอง, อาศัยอยู่ในบ้านชั้นบน ของชั้นที่ว่างอยู่ 1 ห้อง ฟรีจ๊ะ แต่น้ำไฟออกช่วยขึ้นสี่เดือนล่ะ 30 ปอนด์นะ อาหารฟรีจ๊ะ

ฝ่ายลูกจ้างสมมติว่า ชื่อ "อยากไปจัง" ต้องถามเจ้าของร้าน "รอยแล้วเลิก" เช่นว่า ทำงานวันละกี่ชั่วโมงครับ, ร้านอยู่ไกลบ้านหรือใกล้บ้าน, ไปกลับจะทำอย่างไร, ค่ารถหรือค่าน้ำมัน, ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง หรือ "คุณอยากไปจัง" ต้องเดินทางไปทำงานเองนะ เพราะว่าร้านอยู่ไม่ไกลบ้านแค่เดิน 10 นาทีแล้วเท่านั้นเอง ส่วนอาหารจะซื้อให้กินหรือทำกินกันในร้านอาหาร ก็ต้องถามให้หายสงสัยนะครับ! จะต้องเปิดใจกัน คุยกันตรงๆทั้งสองฝ่าย ทำสัญญาเป็นกิจจะลักษณะต่อกันให้ชัดเจนไปเลย ร้านเปิดมาก็ปีแล้ว ร้านเลิกแล้วคุณจะต้องช่วยล้างจาน ล้างพื้นครัวด้วยนะ หรือทำครบปีแล้วเงินเดือนจะขึ้นให้และมีโบนัสให้หรือเปล่า ทำงานครบ 2 ปี อยากกลับบ้าน เจ้าของร้าน "รอยแล้วเลิก" เขี่ย "รอยแล้วเลิก" เป็นผู้ซื้อตัวให้ หรือจะอยู่กี่เดือน ก็ปี เมื่อคุณ "อยากไปจัง" อยากกลับบ้าน ก็ซื้อตัวเองสิวะ เชิญๆ! อะไรทำนองนี้เป็นต้น

มันเป็นธุรกิจ มี Give ก็ต้องมี Take ไม่ใช่ Give one door หรือ Take one door คือ ไม่ใช่ให้ลูกเดียว เดี่ยวร้าน "รอยแล้วเลิก" ก็อยู่ไม่ได้ หรือคุณ "อยากไปจัง" จะเอาค่าลูกเดียวก็ไม่มีใครเค้าจ้าง ทุกอย่างจะต้องอยู่ที่ความพอดี ความเป็นไปได้บนรากฐานของความยุติธรรมของทั้ง 2 ฝ่ายต้องจริงจังกันครับ ช่วยกันทำ ช่วยกันเก็บ แบ่งกันใช้ แบ่งกันรวย ชื่อสดี และเชื้ออาหารคู่กัน ผมว่า คุณ "อยากไปจัง" และร้าน "รอยแล้วเลิก" ก็จะไม่เจอหรือพบกับปัญหาชวนปวดหัวทั้ง 6 ข้อดังที่ทราบมานะครับ



PFP
อร่อยขง่าย..ทำจากปลาทะเล



บริษัท พี.เอฟ.พี. เทรคดิง จำกัด โทร. 0-2285-4070-5



Suthaporn Chulavachana

ศุทษาพร จุลวัจนะ
Sous Chef
Sheraton Grand Sukhumvit

คุณศุทษาพร จุลวัจนะ และทีม ได้รับรางวัลเหรียญทอง (ประเภททีม) จากการแข่งขันประเภท THAI FOOD RESTAURANT CONTEST ในงาน "The 12th Culinary Gathering of Cooks & Chefs 2006" และนอกจากเหรียญทองจากการแข่งขันประเภท THAI FOOD RESTAURANT CONTEST แล้ว ทีมของ คุณศุทษาพร ยังเป็นทีมที่ได้คะแนนสูงสุดจากการแข่งขันทุกประเภทอีกด้วย ถือเป็นทีมที่ไม่ธรรมดาเลยทีเดียว

คุณศุทษาพรเคยผ่านประสบการณ์การทำงานมากมายหลายแห่ง อาทิเช่น โรงแรม ROYAL ORCHID SHERATON ที่ คุณศุทษาพร ได้ทำงานเก็บเกี่ยวประสบการณ์นานถึง 11ปี เต็ม ส่วนในปัจจุบัน คุณศุทษาพร ได้ประจำอยู่ที่ โรงแรม SHERATON GRANDE SUKHUMVIT ในตำแหน่ง Sous Chef นับได้ว่าเป็นเชฟผู้หญิงแถวหน้าอีกคนหนึ่งของวงการอาหารไทย

Goong & Hoi



คุณศุทษาพร เป็นเชฟที่เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยเป็นพิเศษเมนูที่นำมาโชว์ใน Thai Chefs' ฉบับนี้มีชื่อว่า "กุ้งไสร้ง หอยไสร้ง" ซึ่งดัดแปลงมาจาก "หมูไสร้ง" นั่นเอง ถึงแม้หน้าตาของอาหารจะดูเป็นแบบ Thai Fusion แต่ คุณศุทษาพร เน้นว่า อาหารทุกจานไม่ว่าจะถูกดัดแปลงหน้าตาให้เป็น Fusion ขนาดไหน แต่รสชาติ ยังคงความเป็นไทยแท้ๆ ซึ่งส่วนผลสมมีดังต่อไปนี้

เครื่องปรุง

หอยเชลล์ U.S.
กุ้งกุลาดำ
รากผักชี, กระเทียม, พริกไทย
แผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะ
เส้นหมี่ข้าว

วิธีทำ

ต้มกุ้งกุลาดำให้พอสุก แกะเปลือก ชับน้ำให้แห้ง หอยเชลล์หมักกับกระเทียม พริกไทย รากผักชี แผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะ ตัดให้เป็นเส้นบางประมาณ 1.5" พันรอบตัวหอยเชลล์ และ กุ้ง ใช้แผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะทั้งแผ่นห่อให้มีคิ้วตัวกุ้ง เส้นหมี่ข้าวนำไปผ่านน้ำเล็กน้อย ชับน้ำให้แห้ง นำไปพันตัวหอยเชลล์ และกุ้ง นำไปทอดน้ำมันร้อนไฟปานกลางให้เหลือง ชับน้ำมันตักลงจานเสิร์ฟกับน้ำจิ้มแดง (น้ำจิ้มไก่) หรือ น้ำจิ้มซีฟู้ด

"กุ้งไสร้ง หอยไสร้ง" ดัดแปลงมาจาก "หมูไสร้ง" นั่นเอง ถึงแม้หน้าตาของอาหารจะดูเป็นแบบ Thai Fusion แต่ อาหารทุกจานไม่ว่าจะถูกดัดแปลงหน้าตาให้เป็น Fusion ขนาดไหน แต่รสชาติ ยังคงความเป็นไทยแท้ๆ





เรื่องของสี องค์ประกอบบนจานอาหาร

การจัดตกแต่งจานอาหารให้ดึงดูดใจได้เพียงหลักศิลปะพื้นฐาน ซึ่งได้แก่เรื่องของ สี สัน และรูปทรงค่ะ อาจฟังดูเป็นเรื่องที่ง่าย แต่หากมองข้ามมันไปก็อาจทำให้ความสวยงามในอาหารนั้น หดไปหรือไม่สวยเหมือนที่ตั้งใจไว้ค่ะ

สำหรับเรื่องของสี ควรเลือกองค์ประกอบหลักของอาหารที่มีสีที่ต่างกัน แต่หากองค์ประกอบในจานนั้นต่างมีสีที่จัดชิดหรือไปในโทนเดียวกัน ก็ควรเลือกตกแต่งด้วยส่วนประกอบอื่นที่ช่วยเพิ่มความหลากหลายในสีนั้นค่ะ ลองนึกภาพชุปแคโรทที่สีส้มสด อาจมีความสดสวยในตัวของมันในระดับหนึ่ง หากมียอดสมุนไพรสีเขียวมาประดับก็เพิ่มความน่าสนใจขึ้นมาอีกนิด แต่หากแต่งด้วยครีมสีขาววาคเป็นลายหรือตีพอยต์ยอคชั่นหยอดตรงกลางก่อนวาง ยอดสมุนไพรก็จะได้ชุปแคโรทที่มีสีสันสวยงามตัดกันถึง 3 สี ดึงดูดตาและน่ารับประทานมากขึ้นค่ะ

สุดท้ายแล้วหากไม่สามารถเพิ่มสีจากตัวอาหารได้จริงๆ ก็ยังมีอีกทางเลือกหนึ่งคือสีของจานหรือภาชนะที่ใช้ค่ะ อาจใช้จานที่มีโทนสีตัดกับอาหารเพื่อเพิ่มความน่าสนใจค่ะ ชื่อควรระวังก็คืออย่าใช้จานที่มีสีล้นหรือลวดลายมากเกินไป

จะทำให้จานดูเด่นจนอาหารหมดความสำคัญไปได้ค่ะ

สำหรับอาหารจานหวานที่นำมาฝากกันจานนี้คือ 'แชมเปญมูส'ค่ะ ตามปรกติเรามักจะเห็นมูสในแก้ว หรือถ้วย ซึ่งจะทำให้เราจัดตกแต่งอะไรได้ไม่มากนัก หากคิดมาเสิร์ฟในจานก็มักไม่อยู่ทรง จึงเลือกใช้เจลาคินเพียงเล็กน้อยพอให้มูสอยู่ตัว เพื่อให้ตกเป็นรูปทรงตามต้องการได้ และจัดเสิร์ฟในภาชนะแบบอื่นได้ และเนื่องจากเนื้อมูสเองมีสีขาวอมเหลือง จึงเลือกจัดเสิร์ฟกับผลไม้หลากสีเพื่อให้ดูโดดเด่น น่าสนใจขึ้นค่ะ ประกอบกับรสชาติของแชมเปญและครีมก็เข้ากับผลไม้ได้เป็นอย่างดีค่ะ หากต้องการเปลี่ยนผลไม้เป็นชนิดอื่นๆก็สามารถทำได้ง่ายๆ เพียงดูให้ผลไม้มีสีที่ไม่ซ้ำกันหรือคล้ายกันเกินไปและรสชาติเข้ากันได้กับแชมเปญมูสค่ะ

แชมเปญมูส (สำหรับ 4 ที่)

ไข่เค็ม	2	ฟอง
น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ
แชมเปญ	80	มล.
เจลาติน	1	แผ่น
น้ำคอกเทล	80	กรณ.
วิปป์ครีม	200	มล.
วิวนะนาวเชื่อม	1	มล.
ส้มซันคิสต์	1	มล.
กีวี่	1	มล.
เบคเคอเนท์	4	พวง

ซ็อกโกแลตคำ สำหรับตกแต่ง

วิธีทำ

1. ใช้มันจากไข่ในน้ำเย็นประมาณ 15 นาที
2. ตีไข่เค็ม น้ำมะนาว และ น้ำคอกเทลในชามผสม คนจนแตก
3. ตีขามกนหรือไข่ขาวแล้วตีจนส่วนบนฟูขึ้น 7-8 นาที และนำน้ำตาลทราย เติมน้ำเจลาตินและตีต่อจนเจลาตินละลายหมด ยกลง ตีต่อจนคลายร้อน เติมน้ำแชมเปญตีต่อจนเข้ากันดี พักไว้
4. ตีวิปป์ครีมจนตั้งยอดอ่อน จึงผสมกับส่วนผสมแชมเปญที่เตรียมไว้ ตีต่อจนเข้ากันดี พักไว้
5. เทใส่ภาชนะ แช่เย็นประมาณ 6 ชม.
6. ให้นำผลไม้เป็นรูปทรงตามต้องการ เติมน้ำคอกเทลเข้ากัน ตักกรอกในจาน
7. ใช้สีอื่น 2 คม ตกแชมเปญมูสที่เย็นแล้วให้เป็นลูกรักบี้ (Queen's) วางลงบนผลไม้
8. โขลกไข่ด้วยวิวนะนาวเชื่อมและตกแต่งด้วยซ็อกโกแลต



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
Suan Dusit International Culinary School



เปิดหลักสูตรอบรมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคคลภายนอก
(มีวุฒิบัตรรับรองทุกหลักสูตร)

ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขา ผู้ประกอบอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 295 ถนนรัชดา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 (อาคาร 12 ชั้น 6)

Tel. 0-2244-5391-3 Fax. 0-2244-5390 Website : chefschool.dusit.ac.th E-mail : chefschool@dusit.ac.th



Text by
เชฟบุญเลิศ กระจ่าง
ผู้อำนวยการศูนย์อาหาร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



Roll Tiger Prawns with Parma Ham

ส่วนผสม

- 120 กรัม กุ้งลายเสือ ปอกเปลือกผ่าหลัง ไว้หาง
- 60 กรัม พาร์มาแฮม
- 100 กรัม ข้าวซีฟร่อน
- 80 กรัม หมอไม้ฝรั่ง
- 60 กรัม แครอท
- 30 กรัม เนยสด
- 1 ช้อนโต๊ะ ไวน์ขาว
- 0.2 กรัม ออริกาโน
- 1/5 ช้อนชา ผักชีฝรั่งสับละเอียด
- ปรุงรส เกลือ, พริกไทยปนขาว

ส่วนผสมข้าวซีฟร่อน

- 25 กรัม ข้าวสาร
- 0.2 กรัม หญ้าฝรั่ง
- 1 ช้อนโต๊ะ เนยสด
- 1 ใบ ใบกระวาน
- 1 ช้อนชา หอมสับ
- 1 ถ้วย น้ำสต็อกไก่
- ปรุงรส เกลือ, พริกไทย

วิธีปรุงกุ้งลายเสือ

1. นำพาร์มาแฮม ที่สไลด์เป็นแผ่นมาวางในจานแล้วเอากุ้งลายเสือที่เตรียมไว้มาวางบนพาร์มาแฮม แล้วโรยด้วยผลออริกาโนแล้วมีวนไว้หาง เสร็จแล้วนำไปย่างบนกระทะแผ่นเรียบพอเหลือง เนื้อกุ้งสุก
2. จัดกุ้งลงจานเสิร์ฟพร้อมกับข้าวซีฟร่อน, หมอไม้ฝรั่ง และแครอทผัดเนยสด ปรุงรสเกลือ พริกไทย แล้วราดด้วยซอสเนย และเครื่องเทศ บนตัวกุ้งพร้อมเสิร์ฟ

วิธีปรุงข้าวซีฟร่อน

เอาหม้อหุงเล็กตั้งไฟ พอร้อนใส่เนยสดและหอมสับ ผัดให้หอมแล้วใส่ข้าวสารลงผัด ใส่ น้ำสต็อกไก่และหญ้าฝรั่ง, เกลือ พริกไทย ปรุงรส แล้วปิดฝา เปิดไฟอ่อน หุงประมาณ 15 นาที ยกออกตั้งไว้ให้ข้าวระอุสักพัก พร้อมตักเสิร์ฟ



Recipe ขนมหวาน ฉบับต้อนรับ เทศกาลปีใหม่ ขอแนะนำ 9 อันดับ Popular New Year Cake ที่ได้รับความนิยมสูงสุด สำหรับเทศกาลแห่งความสุขที่กำลังจะมาถึง...



The Most 9 Popular New Year Cake in BKK





Text by
เชฟจันต์ นิธิจรนทร์
นายกสมาคมพ่อครัวไทย / บรรณาธิการบริหารวารสาร Thai Chefs' Association

เมนู

Cook's Choice

เมนู Cook's Choice ประมุขจกษณ์ 2550
Bouillabaisse บูลลาเบส



ข้อแนะนำ

ควรทานกับขนมปังอบกระเทียม
ไม่ควรต้มซีฟู้ดให้นานเกินไปเพราะจะทำให้เนื้อปลาแข็ง

รสชาติ มุมละดาวกลบหาย และได้รสชาติเหมือน
มุมล่าบาก ก็
"กุ๊กช้อยส์ น้ำสต็อกยุคใหม่"
ที่ไม่ต้องเสียเวลาดต้ม และก็สามารถหยิบใช้ได้
ทันที สำหรับฉบับนี้ ผมขอนำเสนออาหารฝรั่งเศส
ชื่อ "บูลลาเบส" ซึ่งเป็นทั้งซุ๊ปและเป็นเนื้อสัตว์

ส่วนประกอบ

100 กรัม ปลาทรายแดง	10 กรัม หอมขาวซอยฝอย
100 กรัม ปลากระพงขาว	10 กรัม ต้นคื่นช่ายซอยฝอย
100 กรัม กุ้งลายเสือ	20 กรัม มะเขือเทศสับ
4 ชิ้น หอยแมลงภู่	1 กรัม ผักชีลาว Dill สับ
4 ตัว หอยเชลล์	1 กรัม ผักชีฝรั่งสับ
10 กรัม ต้นกระเทียมซอยฝอย	1/2 กรัม ทารากอน
10 กรัม ฟินเนลซอยฝอย	3 กรัม น้ำมันมะกอก
10 กรัม แครอทซอยฝอย	เกลือ, พริกไทย
	เหล้าเพอร์นอท

วิธีทำ

- ต้มน้ำสต็อกกุ๊กช้อยส์
- ใส่ผักต่างๆ และมะเขือเทศสับ ตามด้วยเนื้อสัตว์ ซีฟู้ดทั้งหมดลงไปต้ม แต่ไม่ต้องให้น้ำเดือด
- แล้วใส่ผักชีสับ, เหล้าเพอร์นอท คนให้เข้ากัน ชิมรสชาติ เหมือน ทานซุ๊ป โสซีฟู้ด

AJINOMOTO.



รสดี กุ๊กช้อยส์ ประจุอาหารให้อร่อยแบบมืออาชีพ



เทศกาลอาหารเจนานาชาติ เหิดพระเกียรติอย่างยิ่งในแผ่นดิน

เมื่อวันอาทิตย์ที่ 22 ตุลาคม 2549 ทางศูนย์การค้าเซ็นทรัล ทาวน์ วัฒนาฮิลส์ ร่วมกับ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สมาคมผลิตภัณฑ์ชุมชนไทย สมาคมพ่อครัวไทย และอีกหลายหน่วยงาน ได้ร่วมกันจัดงาน "เทศกาลอาหารเจนานาชาติเหิดพระเกียรติฯ ยิ่งใหญ่ในแผ่นดิน" ขึ้น โดยได้รับพระมหากรุณาธิคุณจาก

พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชทินนิตตามาตุ เสด็จเป็นองค์ประธานในพิธีเปิดงาน และ ยังทรงปรุงอาหารเจเมนู "สลัดเห็ดเจ" ซึ่งเป็นเมนูอาหารที่ให้คุณค่าทางโภชนาการสูงงานดังกล่าวได้เริ่มต้นขึ้นเวลา 10.00 น. ณ บริเวณชั้น 1 ศูนย์การค้า เซ็นทรัล ทาวน์ วัฒนาฮิลส์ ซึ่งในการปรุงอาหารเจ 99 กระทั่งนั้น ได้มีดารานักแสดงตลอดจนแขกรับเชิญผู้มีเกียรติมาร่วมกันปรุงอาหารเจ อาทิเช่น คุณอัมรินทร์ เหลืองสุนทร, คุณภูษิตระ อนุพันธ์, คุณทฤษฎี ฯลฯ

และเนื่องในวันที่ 20 ตุลาคม เป็นวัน "เซฟโลก" ทางสมาคมพ่อครัวไทยจึงถือโอกาสนี้ ทำกิจกรรมร่วมส่งตัวแทนคณะกรรมการบริหารสมาคมไปร่วมปรุงอาหารเจในครั้งนี้ถึง 10 ท่าน ได้แก่ เซฟสมศักดิ์ รารองคำ, เซฟบุญเชิด ศรสวรรณ, เซฟเจตนา วัฒนคำแสง, เซฟปีเตอร์ โล, เซฟประจวบ นิรังสรรค์, เซฟนิธิศ มานะเฝ้า, เซฟสมพล แยมหลังทรัพย์, เซฟไวภพ แซ่ปิง, อาจารย์ชัชฎา รักตะกนิช และ ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์



การสาธิตการทำอาหารด้วย "ผลิตภัณฑ์ของโครงการหลวง"

เมื่อกลางเดือนตุลาคม 2549 ที่ผ่านมา ทางห้างเซ็นทรัลสาขา ชิดลม ได้จัดงานเทศกาลดอกไม้ประจำปีขึ้นโดยมีการนำพันธุ์ไม้สวยงามและพันธุ์ไม้หายากจากงานราชพฤกษ์ 2549 มาจัดแสดง งานเทศกาลนี้ได้รับพระเมตตาจาก "พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศรีรัศมิ์ พระวรชายาในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร" เสด็จทรงเป็นประธานเปิดงาน พร้อมด้วย "พระเจ้าหลานเธอ พระองค์เจ้าทีปังกรรัศมีโชติ" ในงานนี้ทางสมาคมฯ ได้ส่งตัวแทนคือ "เซฟไวภพ แซ่ปิง" ทำการสาธิตการทำอาหารด้วยผลิตภัณฑ์จากโครงการหลวง โดยเซฟได้ทำอาหาร 2 เมนูด้วยกัน คือ "ซูบเห็ด" และ "สลัดปลาเรนโบว์เทราท์ราดซอสสตรอเบอร์รี่ตากแห้งและโรยเมล็ดธัญพืช"



งาน WACS 10th WACS Asia Pacific Forum

เมื่อวันที่ 8 - 12 ตุลาคม พ.ศ.2549 ที่ผ่านมา ทางสมาคมพ่อครัวไทยได้รับเกียรติเป็นเจ้าภาพในการจัดงานประชุมเซฟโลกภาค 10th WACS Asia Pacific Forum ขึ้น ที่โรงแรมโซฟิเทล เซ็นทรัล ลาดพร้าว โดยได้รับเกียรติจากตัวแทนเซฟประเทศต่างๆ และตัวแทนเซฟไทยจากภาคต่างๆ มาเข้าร่วมประชุมกัน การจัดงานแบ่งเป็นสัมมนา 2 วัน และห้องเที่ยวสถานที่ที่มีชื่อเสียงของเมืองไทยอีก 1 วัน บรรยากาศโดยรวมเน้นแสดงออกถึงความเป็นไทยเพื่อเผยแพร่เอกลักษณ์วัฒนธรรมของเราให้ชาวต่างชาติได้เข้าใจมากยิ่งขึ้น การสัมมนาทั้ง 2 วันนั้นเป็นไปอย่างราบรื่นเป็นกันเอง ส่วนวันท่องเที่ยว ทางสมาคมฯ ได้นำคณะเซฟตัวแทนจากต่างประเทศไปเยี่ยมชม "ศูนย์ศิลปาชีพบางไทร" จ.พระนครศรีอยุธยา ซึ่งการเป็นเจ้าภาพจัดงานในครั้งนี้ ทางสมาคมฯ ถือว่าประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี เป็นที่ประทับใจเซฟผู้มาเยือนทุกท่าน



อุปกรณ์เครื่องใช้ ในการเตรียมอาหาร " เครื่องใช้ไฟฟ้า "

เครื่องบดอาหาร (Blender)

ประกอบด้วยส่วนฐานและตัวโถ ส่วนฐานมีมอเตอร์ไฟฟ้าอยู่ในแกนหมุนของมอเตอร์ไหลลงพื้นฐานขึ้นมาเล็กน้อย มีฐานเป็นพื้นเพื่อสำหรับต่อกับพื้นผิวของโถ โถเป็นทรงกระบอก อาจเป็นแก้วหรือพลาสติก มีใบพัดที่แข็งแรงและคม 3 ถึง 4 ใบอยู่ที่ก้นโถ เครื่องทำงานด้วยไฟฟ้า เมื่อเปิดไฟฟ้าเดินเข้ามอเตอร์ แกนของมอเตอร์จะพาหมุนให้ใบพัดภายในหมุนตามไปด้วย ถ้ามีช่องอยู่ในโถก็จะถูกใบพัดตีให้แตกละเอียดเหมือนดุกโซลกันหรือบด เครื่องบดอาหารใช้bladeเนื้อสตีลที่สึกแล้ว ตัวต้ม ผัก ผลไม้ที่ผสมน้ำ เครื่องแกง น้ำแข็งบด น้ำผลไม้ ซุป และอื่นๆ

การใช้และการระวังรักษา

1. เมื่อดังส่วนต่างๆเรียบร้อยแล้ว ก่อนใช้ควรตรวจสอบความเรียบร้อย โดยทดลองเปิดไฟดูการทำงานของเครื่อง ถ้าแกนหมุนปกติก็เริ่มใช้ได้ แต่ถ้าแกนหมุนผิดปกติก็ให้รีบปิด แล้วทำการตรวจสอบแก้ไขให้ดีกว่า
2. ผลไม้เนื้อแข็งหรือผัก สับหรือหั่นแต่ละชิ้น ไม่ควรโตกว่า 1/2 - 1 นิ้ว ก่อนที่จะนำไปบดหรือปั่น
3. เครื่องปรุงต่างๆ ควรหั่นหรือบดให้แตกเป็นชิ้นเล็กๆ ถ้าเป็นของแห้งเวลาบด ให้เติมน้ำลงไปด้วย
4. ปิดฝาทุกครั้งที่ใช้เครื่องบด เพื่อป้องกันมิให้อาหารกระเด็นออกมา
5. เมื่อบดแล้วเกิดความหนืด ต้องหยุดเครื่องพักบ้างเป็นระยะ เพื่อมิให้เครื่องทำงานหนักเกินไป
6. หากบรรจุของเหลวลงในโถ และเปิดเครื่องทำงานแล้ว จะบรรจุเพิ่มเติมควรเปิดเฉพาะช่องวงกลมเล็กตรงกลาง ไม่จำเป็นต้องเปิดฝาทิ้งหมด
7. ใช้ความเร็วให้เหมาะสมกับอาหารที่บด
8. เวลายกโถแก้ว เกลี้ยงที่บดแล้วทุกครั้ง เมื่อจะใส่กลับเข้าที่เดิม ต้องดูให้แกนหยุดหมุนก่อน มิฉะนั้นพื้นผิวของมอเตอร์กับพื้นผิวของโถแก้ว จะติดกันทำให้เสียเร็ว

การทำความสะอาด

เมื่อเอาอาหารออกจากโถแล้ว ให้ใส่น้ำลงในโถ แล้วเดินเครื่องให้ใบพัดหมุนสักครู่ เพื่อล้างเศษอาหารที่ติดค้างอยู่ การล้าง ล้างเฉพาะส่วนที่เป็นโถแก้ว ส่วนที่เป็นมอเตอร์ไม่ควรล้าง ให้ใช้ผ้าชุบน้ำเช็ด และใช้ผ้าสะอาดเช็ดอีกที



กระทะไฟฟ้า (French Fryer)

มีลักษณะคล้ายกระทะที่ทั้งกลม เหลี่ยม มีฝาปิด มีหัวเสียบไฟฟ้าบางชนิดตั้งความแรงของความร้อนได้ เมื่อถอดหัวเสียบออก ก็สามารถยกไปไหนได้ เหมือนหม้อหรือกระทะธรรมดา กระทะไฟฟ้าใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง ทั้งทอด ผัด อบ ตุ่น ต้ม และกวน

การใช้และการระวังรักษา

1. ใช้ทอด กวน หรือผัด เหมือนกระทะธรรมดา
2. ใช้ตุ๋นอาหารได้ เพราะสามารถตั้งไฟให้อ่อนมากได้
3. ใช้อบอาหารได้ เช่น อบเนื้อ หมู ไก่ โดยตั้งไฟอ่อนๆ เมื่อเทียบกับเตาอบแล้ว จะสิ้นเปลืองน้อยมาก
4. ก่อนทำความสะอาด ถอดปลั๊กหัวต่อทางเดินของไฟออกแล้วจึงทำความสะอาด





Hooray

สารให้ความหวานแทนน้ำตาล
ผลิตมาจากแป้งมันสำปะหลัง ไม่มีส่วนผสม
ของสารเคมีหรือสารสังเคราะห์เข้ามาเกี่ยวข้อง
ในการผลิต ให้รสชาติหวานเหมือนน้ำตาลและ
ไม่ขมติดลิ้นแต่ให้แคลอรีครึ่งหนึ่งของน้ำตาล เหมาะ
สำหรับผู้รักสุขภาพและต้องการควบคุมน้ำหนักจน
ถึงผู้ป่วยโรคเบาหวานผ่านการรับรองความปลอดภัย
โดยสำนักงานอาหารและยา นำไปใช้ผสม
เครื่องดื่มร้อน-เย็นหรือปรุงอาหารคาว (ต้ม-ผัด-แกง

-ทอด) และอาหารหวานได้ มีวางจำหน่าย แล้วที่ฟู้ดแลนด์, Tops Marketplace,
Villa Market, ร้านเบเกอรี่และโรงพยาบาลชั้นนำทั่วไป
สอบถามได้ที่ 02-712-0715.

บริษัท

อุเทนเครื่องเย็น จำกัด

275 อาคารฟูจิโฮส ปากซอยหลานหลวง
ถ.หลานหลวง แขวง วัดโสมนัส
เขต บึงมพร้าว ททม. 10100
โทร 02-2811376-80 Fax 02-6280204
<http://www.tarad.com/fujiice/>



SWEET CHILLI SAUCE
AUTHENTIC ASIAN FLAVOURS
500g



TOMATO SAUCE
AUTHENTIC ASIAN FLAVOURS
500g



CHILLI SAUCE
AUTHENTIC ASIAN FLAVOURS
700ml

**HOT
NEW!**

บริษัท ซอส เลข 9 จำกัด / Source No.9 Co.,Ltd

ชอนำเสนอ 3 ทางเลือกใหม่ ภายใต้ สิ้นค้า Sos9 ซอสสวิท, ซอสมะเขือเทศ และน้ำจิ้มไก่ สำหรับบริการ
อาหาร ธุรกิจโรงแรม สวนอาหาร Catering Service เท่านั้นแพร่ท่านโคสนใจ ติดต่อทดลองใช้สินค้าฟรี!
ได้ที่ โทร. 02-255-2203-5 แฟกซ์. 02-255-2204



Malee Food Service
พบกับ น้ำส้ม น้ำนลไม้รวม และน้ำจุ่น

King

เพื่อสุขภาพน้ำมันรำข้าวคิง ชนิดโฮวีรานอล
สูง คร่ารางวัลชนะเลิศผลงานรางวัลนวัตกรรม
แห่งชาติด้านเศรษฐกิจประจำปี 2549 ที่
จัดโดยสำนักงาน นวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวง
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ร่วมพิสูจน์คุณค่าทางโภชนาการได้ที่ห้างสรรพ
สินค้าชั้นนำทั่วไป



FLECHARD

THE MOST WELL-KNOWN BUTTER IN BAKERY FROM
THE HEART OF NORMANDY UNSALTED AND SALTED BUTTER
IN 200GR, 10GR, AND 10KG.

เนยเฟลชาร์ดเป็นเนยที่มีชื่อเสียงในการทำขนมปังจากแคว้นนอร์มันดี
ประเทศฝรั่งเศสมีจำหน่ายในขนาด 10กรัม, 200กรัม, และ 10 กิโล

GONG

The forms of gong are inspired
by nature. The resemble the ripple
of water surface when a stone is
thrown to the pond. It also remains
of the echoes sound that slowly
vanishing. Both effects are highlights
in simplicity of nature.

GONG..The avant-garde hospitality
tableware from Royal Porcelain.



จรรยา นามล

ประธานชมรมเชฟเกาะสมุย



สวัสดิ์ศรีครบ ท่านสมาชิก สมาคมพ่อครัวไทย และ ท่านผู้อำนวยการ TCA ทุกท่าน

ฉบับนี้เป็นฉบับที่สอง ที่ทางผมในฐานะประธานชมรมเชฟเกาะสมุยได้มีโอกาสมาเข้าร่วมกับทางวารสาร TCA ผมจึงขอโค่นำเสนอในส่วนของการประชุมครับ ในช่วงเดือนนี้เป็นต้นไป ถึงประมาณกลางเดือน ธ.ค.จะเป็นช่วงหน้าฝนของทางสมุย ส่วนสถานการณ์ท่องเที่ยวก็ยังคงดีอยู่มาก สถานการณ์ด้านแรงงานในหน่วยงานครัว ถือได้ว่าขาดอย่างมากเนื่องจากทางโรงแรมที่สมุยจะมีการเปิดโรงแรมใหม่ไปปลายปีนี้ ประมาณ 2-3 โรงแรมด้วยกัน จึงขอฝากสมาชิก สมาคมพ่อครัวไทย และ ท่านผู้อำนวยการ TCA ที่สนใจจะลงไปทำงานในเขตภาคใต้ เขาหลัก พังงา / กระบี่ / สมุย สอบถามข้อมูลได้ที่ชมรมเชฟเกาะสมุย และโอกาสนี้ขอประชาสัมพันธ์ให้ทราบว่า ทางชมรมเชฟเกาะสมุย ได้เปิด website ของชมรมขึ้นคือ www.samuchef.org ใน website จะเปลี่ยนแปลงข้อมูลข่าวสารโดยจะเปลี่ยนแปลงประมาณ วันที่ 15 ของทุกเดือน จึงขอเชิญชวนทุกท่านเข้าชมเวปดังกล่าว พร้อมรับคำ ดิชม ทุกท่านครับ

สมจิตต์ ท่าบุญ (อดีต) ประธานชมรมเชฟเชียงใหม่

สวัสดิ์ศรีครบ เพื่อนสมาชิกสมาชิก ได้รับทราบข่าวคราวกันบ้าง เมืองข้าวที่ได้รับบอกต่อจากสมาชิกชาวคณะก็จะจัดส่งให้สมาชิกทุกท่านใหม่ทีคุ้มขันดอกวันละ 600 - 700 ชมรม...เชฟเมธี แห่ง โดตัสปาง ขณะนี้ Hot ไปทั่วโลก นรธยา



คมพ่อครัวไทยทุกภูมิภาค ประธานชมรมเชฟเชียงใหม่ เชฟสว่าง พ้อมมี ขอแจ้งข่าวเล่าขานให้สมาชิกทั่วภูมิภาคของอดีตนายฯ ชวัญใจคนจน เชฟสมจิตต์ ท่าบุญ แห่งอิมพีเรียลแมริจ ตั้งแต่นับจากประชุม WACS ก็ได้้นำเชียงใหม่ให้ทราบโดยทั่วกันแล้วครับ...ขอขอบคุณสำหรับหนังสือ THAI CHEFS ฉบับเดือนตุลาคม ได้รับแล้วต่อไป เชฟสมจิตต์ แห่ง NORTHERN HERITAGE สบายดีอยู่นะ ลงมาปะกันบ้างเด้อ...เชฟสว่าง ตอนนี้มีรับงานคน แดมเป็น อาจารย์พิเศษ ที่ศูนย์ สหพัฒนามือเมืองเชียงใหม่อีก หนักงานไม่มีเวลาไปประชุมเพื่อนสมาชิกส่วนแก้ว งานสัมมนาเช่นเดียวกันเพราะแรกเดิม 100% เพราะงานพิเศษนอก...งานพิเศษนอกที่เชียงใหม่ กาศอากาศหนาวกำลังดี...หอคำหลวงเฉลิมพระเกียรติสุดยอด อยากให้เพื่อนๆสมาชิกสมาคมฯ หาโอกาสแวะมาเที่ยวให้ได้เด้อจ้า และละฮอนจาวเมืองเชียงใหม่ที่งามเผ็ดๆ จะรอรับทุกคน...ข้าวผัด SOFITEL RATI LANNA CHIENGMAI ต้องการเชฟ จะเป็นไทย หรือ ฝรั่งเศสก็ได้ฝากต่อๆด้วยเด้อ...ส่วนโรงแรมที่จะเปิดปี 2550 เกิดขึ้นอีก 2 แห่ง ระดับ 5 ดาว สดาร์วีต เครือเดียวกับอิมพีเรียล และ แกรงรีลาใจกลางแห่งช็อบในป่าซาวร์ ใครกำลังคิดที่จะมาทำมาหากินที่เชียงใหม่เตรียมตัวไว้เด้อ

สุชาติ เจ่มเขยชัย ประธานชมรมเชฟพัทธยาและจังหวัดชายฝั่งตะวันออก

สวัสดิ์ศรีครบ เพื่อนสมาชิก TCA ทุกท่าน "ชมรมเชฟเมืองพัทธยาและจังหวัดชายฝั่งภาคตะวันออก" มีข่าวสารมาก่อนอื่นผมต้องขอขอบพระคุณท่านนายก จ่านงค์ ที่ให้เกียรติผมเข้าร่วมการประชุม WACS 2006 ที่ Central Sofitel อย่างดี ผมขอชื่นชมกับความสำเร็จของการเป็น "เจ้าภาพ" ที่สร้างความประทับใจให้ผู้มาเยือนได้อย่างแน่นอนที่ศึกษามาก นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเข้ามาในพื้นที่กันค่อนข้างเยอะ งานในโรงแรมต่างๆ ก็พลอยยุ่งมากเป็นพิเศษเดือนก็ดูเงียบเหงาไปบ้างเพราะเชฟติดงานกันค่อนข้างเยอะอย่างไรก็ตาม งานอบรมพัฒนาวิชาชีพ 'เชฟ' หรือ (Development Training Project) จำนวน 'เชฟ' ที่เข้าร่วมครั้งล่าสุดในเดือนธันวาคมนี้ ก็มากเป็นประวัติการณ์เกือบสองเท่าที่มาจากทางสภาเมืองพัทธยา ที่ให้กำลังใจและสนับสนุนงบประมาณอย่างเต็มที่ สิ่งที่เราไม่ได้คือ ต้องขอสำหรับ 'วิทยากรพิเศษ', 'เชฟ' ทุกท่านที่มีมาช่วยแบ่งปันประสบการณ์วิชาชีพความรู้ ทำให้พี่น้อง 'เชฟ' ที่นั่นตัวขึ้นให้เกิดขึ้นกับการดำเนินงานชมรมฯ ในช่วงเทศกาลกินเจที่ผ่านมา ผมและคณะกรรมการบริหารชมรมฯ สมาชิก 'เชฟ' ไปร่วมงานผัด 'ข้าวผัดทิพย์' กระทบอีกซีที่โรงเจประจำจังหวัด ปรากฏว่างานนี้มีผู้คนให้ความสนใจกันมาก ตกแฉกกันแทบไม่ทัน ก็ถือว่าเป็นกิจกรรมประจำปีไปแล้วสำหรับชมรมฯที่จะช่วยทางสภาเมืองพัทธยาจัดงานนี้ขึ้นกิจกรรมใหญ่อีกงานหนึ่งก็คือ 'โครงการเด็กเฉลิมพระเกียรติ 5 ธันวาคมหาราช' ผมและคณะกรรมการบริหารชมรมฯ ได้มีคำวิ้วรกันที่จะขอบริจาค 'เด็ก' จากโรงแรมทั่วเมืองพัทธยา จาก 'เด็ก' ก้อนเล็กๆ ขนาด 15" x 15" มาต่อรวมกันเพื่อให้ได้ 'เด็ก' ก้อนใหญ่ก้อนเดียวกัน แล้วนำไปบริจาคให้ 'เด็กผู้ด้อยโอกาส' ที่ 'ศูนย์อภัยพิวพระมหาไถ่เมืองพัทธยา' ที่มีทั้งเด็กพิการ เด็กกำพร้า เด็กด้อยโอกาส อยู่เป็นจำนวนมากงานนี้ 'เรา' ทำเพื่อถวายเป็นพระราชกุศลแด่ในหลวงของเรา ในวโรกาสเฉลิมฉลองครองราชย์ 60 ปี และ งานเฉลิมพระชนมพรรษา 5 ธันวาคมหาราชก็ปรากฏว่าเราได้รับบริจาคมากถึง 64 ชิ้น จากกว่า 50 โรงแรม เกินเป้าหมายที่คาดคิดไว้ งานนี้ต้องขอขอบพระคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่ทำให้งานนี้เกิดขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ท่านเชฟเจตนา วัฒนคำแสง อุปนายกสมาคมพ่อครัวไทย ที่มาช่วยทำ Sugar Plastic พระปรมาก็โยบ่ ปร. ประดับที่ 'เด็ก' โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายแต่อย่างใด ผมซาบซึ้งเป็นอย่างมาก และกราบขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้ด้วย ส่งท้ายด้วยคำขอพรสำหรับเทศกาลปีใหม่ที่กำลังจะมาถึง โชคดีปีใหม่ สำหรับ 'เชฟ' ทุกคนนะครับ ด้วยความจริงใจ สวัสดิ์ศรีใหม่ครับ



update กันเป็นระยะๆ ลาดพร้าว งานนี้จัดได้เป็นพัทธยา ตอนนี้มีกำหนดเที่ยวงานประชุมเชฟประจำ CCDT (Chef Career 60 คน ผมได้รับการสนับสนุนพระคุณเป็นอย่างสูงและส่งผลถึงความสามัคคี

ทวี จันทสิทธิ์

ประธานชมรมเชฟภูเก็ต



สวัสดิ์ศรีครบ เพื่อนๆ พี่ๆ น้องๆ ชาวเชฟทุกท่าน กว่าจะส่งต้นฉบับข่าวสารในคอสมันนี้ก็เข้าไปปิด แต่ก็ไม่พลาดครับ ส่งข่าวเป็นประจำที่แน่นอนขอ ไล่เรียงตั้งแต่งานเดือน พฤศจิกายน "งานเปิดหาด" ที่ จ. ภูเก็ต ปีนี้นักศึกษามากกว่าปีก่อน ชมรมเชฟภูเก็ตก็ได้ส่งตัวแทนไปออกร้าน มีการแกะสลักผักผลไม้โชว์ฝีมือกันพอสมควรปากหอมคอ แรกชาวต่างประเทศที่เคยหายไปตอนนี้ก็กลับมาแล้วครับ ยอดจองห้องพักเดือน พ.ย. - ธ.ค. นี้ก็น่าจะอยู่ที่ 70 - 80% แล้วเท่าที่เชิดข่าว ถ้าไม่มีอะไรผิดพลาด หลัง Christmas ก็น่าจะ 100%แน่นอนช่วงกลางเดือน ธันวาคม มีงาน Royal Jazz มีศิลปิน Jazz ระดับโลกมาร่วมแจมกัน ก็ถือว่าทำให้นักวิชาการท่องเที่ยวตื่นตื่นขึ้นมาโดยตลอด สำหรับงานประชุมเชฟในเดือนธันวาคมนี้ ก็จะถือว่าเป็นนัดสุดท้ายประจำปี ก็ถือเป็นการเลี้ยงฉลองปีใหม่ไปในตัว ตอนนี้ที่ confirm แล้วก็กว่า 60 โรงแรม หลังจากนั้น งานก็จะยุ่งมากถึงมากที่สุด ทุกคนก็ต่างจะแยกย้ายกันไปทำงานในโรงแรมต้นสังกัดของตนเองอย่างเต็มที่กว่างานจะหายยุ่งก็คงต้องเข้าเดือน เม.ย. - พ.ค. เราคงจะเห็นหน้า 'เชฟ' ครบๆ อีกที ซึ่งไม่ว่ากันอยู่แล้วสำหรับตลาดแรงงาน 'เชฟ' ในภูเก็ต ยังเป็นต้องการอีกมากเลยนะครับ เชิญเลยครับ สำหรับ 'ยอดฝีมือ' พี่ๆน้องๆ ทุกท่าน ยิ่งช่วงนี้งานมาก ลงมาช่วยกันได้เลยครับ คิดต่อมาให้ผมโดยตรง หรือ ผ่านทาง TCA ก็ได้ ผมยินดีรับใช้ทุกท่านครับ ปีเก่ากำลังจะหมดไป ปีใหม่กำลังจะมาถึง ผมในนามตัวแทน ชมรมเชฟภูเก็ต ขออำนาจคุณพระศรีรัตนตรัย จงดลบันดาลให้พวกเราเหล่าคนอาชีพ 'เชฟ' งามมีความสุข ความสำราญ สุขภาพกายใจที่สมบูรณ์ตลอดปีใหม่ 2550 นี้ด้วยเทอญ สาธุ

Chef Gossip Chef Gossip Chef Gossip Chef Gossip Chef Gossip Chef Gossip Chef Gossip

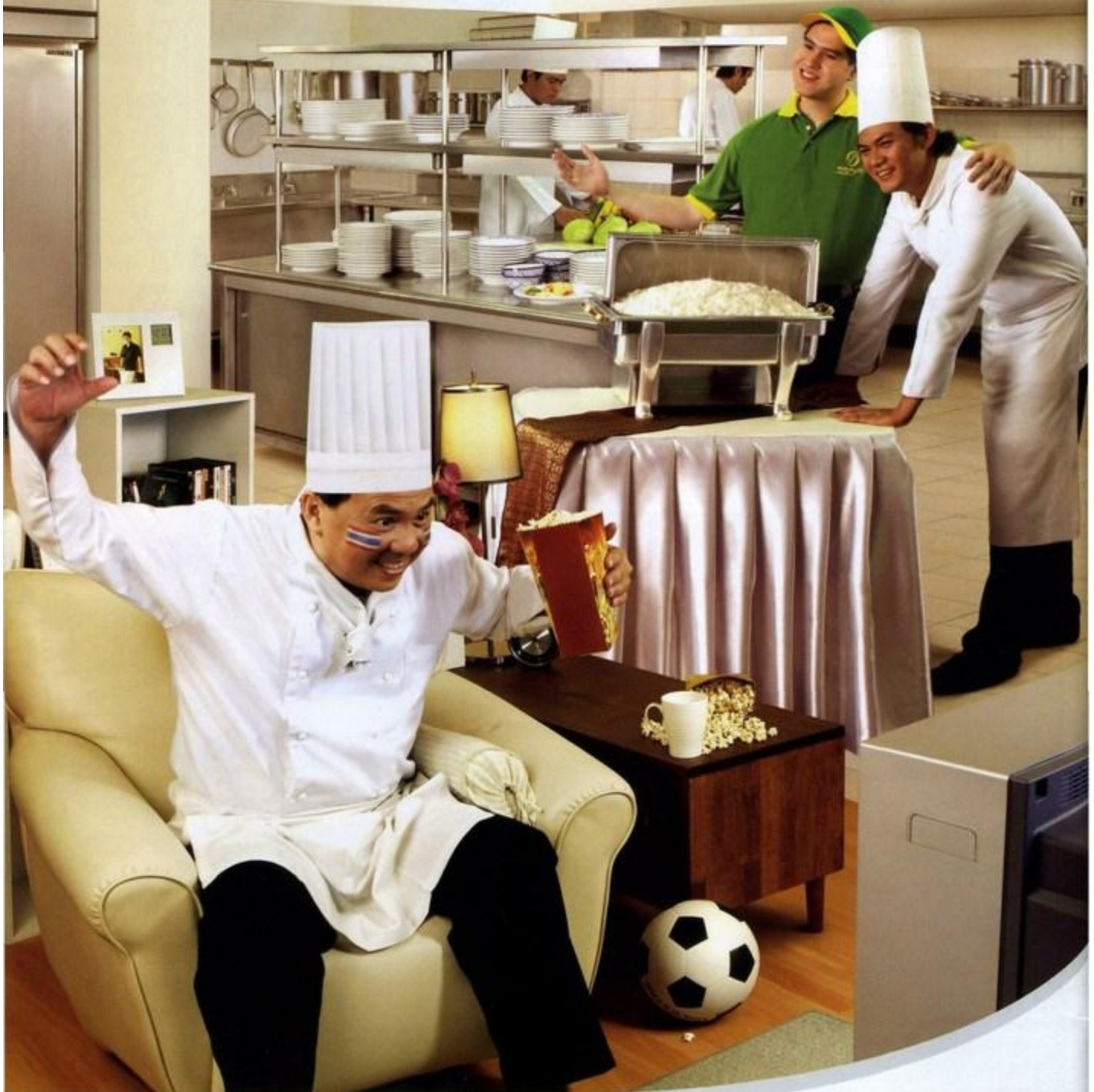
Happy New Year 2007



ลูกเชฟรายงานตัว...ผ่านไปด้วยดีสำหรับงานที่ ศูนย์ประชุมแห่งชาติ สิริกิตติ์ ก็สนุกสนานกันพอสมควร ก็ขอแสดงความยินดีกับผู้ที่ได้รับเหรียญรางวัลทุกท่าน และก็ขอให้กำลังใจสำหรับท่านที่ยังไม่ได้เหรียญ...ในโอกาสหน้าก็ขอให้ฝึกให้ชำนาญมากขึ้นเพื่อวันข้างหน้าและอนาคต...ค่ะ...ขอให้กำลังใจ...เจ้าค่ะ ก็คล้ายๆกันทุกครั้งสำหรับครั้งแรกที่ TRN ร่วมกับสมาคมเชฟอย่างจริงจังในการจัดงาน...ก็ทำได้ดี...จะติดขัดบ้างก็ธรรมดา...เพราะทีมงานประกวดอาหาร.....งานแถลงข่าว...แต่ครั้งต่อไป...เข้าใจว่าคงแจ่มกว่านี้...เจ้าค่ะ!! ในงานมีแข่งขันทั้งคาวทั้งหวาน หลายประเภท แต่ที่เห็นต่อจอกจอกชิมมั่ง...บรรดาเชฟๆ ที่เข้าแข่งขันแต่ละท่าน...น่าเอ็นดูจริงๆเจ้าค่ะ...งานนี้ไม่มีผู้ใดเป็นใคร (เตรียมเลย...สมองสั่งงานเข้าพอกันเลยเจ้าค่ะ) ไปเดินกลองยาวเจ้าทำก่าเยอะเลยคะ ส่วนงานแถลงข่าวและขอบคุณบรรดาผู้สนับสนุนในการจัดงานที่ ฟอรั่ม แกรนด์เมอเรียล เซพินีอัส บริการสถานที่เจ้าค่ะ!! ส่วนเมนูอาหารหลายท่านปั่นเล็กน้อย...ว่า CP...ขายตรงมากไปฮะเจ้าค่ะ...อันนี้ลูกเชฟก็ไม่ทราบ เอาให้เจอหน้าเซพินีอัส แล้วจะถามให้แน่คะ...!! และครั้งนี้ในการประชุมก็คงจะเป็นครั้งสุดท้ายของปี49 จะเริ่มใหม่ก็ปี50 ถึงตอนนั้นคงต้องสวัสดีปีใหม่กันอีกครั้งนะ มีคน กระซิบบอกลูกเชฟว่าไม่รับรองที่เป็นกรรมการตัดสินการประกวดอาหาร ปีนี้เป็นแค่กระดาดแค้นเดียว...ไม่ค่อยสมเหตุผล...น่าจะเป็นโศกตังโด้แบบที่ BES ทำทุกครั้งน่ารักกว่ากันเยอะเลยเจ้าค่ะ...เอ้าก็ขอไว้ปีหน้าก็แล้วกันนะ เจ้าค่ะ...เซพีสพล แห่งบางกอกพาเลสมีคนกระซิบถามว่า อาหารมีดีล้ำแค่ไหน เจ้าค่ะ...ออกอาการเหมือนเสียตัง...เอ้าไว้ใจจิงๆลูกเชฟจะถามให้แน่คะ...!! ส่วนโกวิบูลย์ อติดีประธานคนแรกของสมาคมเชฟ ได้รับความไว้วางใจจาก ปปส.ลาว ให้เป็นเจ้าหน้าที่พิเศษ มาสังเกตการณ์งานสมาคมเชฟโลก ภาคพื้นเอเชีย แปซิฟิก ยังหนุ่มลึกลับน่ารักเหมือนเดิมเจ้าค่ะ...!! เซพีสพล ไม่อ้วนไม่ผอมหุ่นเหมือนเดิมดูสุขภาพดีมากเลยเจ้าค่ะมีคนบอกมา...เลยบอกต่อเจ้าค่ะ...ส่วนคุณปรพลบัสก็ มาอีกครั้งก็ครั้งก็ยิ่งแข็งแรงเหมือนเดิม รับประทานแมงกานีส มาหรือเปล่าคะ...อยากทราบคะ...ลูกเชฟไม่ไปดีสุด...แต่เซพีสพลอายุตามมาคะ...!! สำหรับงานที่ต้องกล่าวถึงงานประชุมเซฟโลกภาคพื้นเอเชีย แปซิฟิก...เรียบร้อยสมบูรณ์แบบชอยผลประโยชนในความเหมาะสม ในการจัด

ได้ดี...จะมีบางอย่างที่ทางสมาคมเชฟต้องศึกษาอีกมาก ในการเป็นมืออาชีพ...คะก็ต้องบอกว่า...บริษัทเนกกาวิซ และทีมงาน โดยเฉพาะคร.สุกิตติ และ คุณแรม คุณเยี่ยมมากเจ้าค่ะ...!!...ส่วนเซฟวิสุตร บิ๋น่ารักของน้องๆ มาด้วยใจจริงๆเพราะไม่สบายเป็นไข้หวัดก็ยังมาร่วมงานด้วยความเต็มใจและขอตัวกลับก่อน...ขอให้แข็งแรงนะคะบิ๋เอ้าใจช่วยเจ้าค่ะ...คะก็หลากหลายอาชีพที่มาร่วมงานด้วยทั้งกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด โดยเฉพาะเซฟพัทวิประธานชมรมภูเก็ตและอติดีประธานเซฟอนุ มาร่วมงานด้วยและถือโอกาสพักร้อนอยู่ร่วมงาน...กระทั่งปิดม่าน...ก็ขอขอบคุณและแสดงความยินดีด้วยเจ้าค่ะ...!! หลังเลิกงานประชุมมีข่าวแว่วๆมา ไม่ทราบว่ามีใครเปลี่ยนเข้าตา ไม่มีแค่ออกทีวี...อาจคาบอดได้นะเจ้าค่ะ...เอ้า สองนิ้วเลข 9...ช่วยแค่นี้หน่อย เอ้าบุญนะคะ...!! ส่วนน้องปิ่น แห่งมาลีเอนเคอร์รี่ไฟร์ แนะนำน้องใหม่ ชื่อชมากร หรือน้องหน้อย ให้รู้จัก......อีนตีคะ เห็นบอกว่าจะมาดูแล เซฟๆทั้งหลาย เซฟๆคะ...เซฟๆ!! ส่วนคนนี้เซฟฯสงเคราะห์เขา...เพราะเดินทางบ่อย...นี่ก็ต้องจาก ระเบิดไปประจำที่สมุย...เอ้าก็ขอให้อยู่ดีมีสุขนะเจ้าค่ะ...ไม่มีอะไร...เซฟเสถารกิจ...ผู้นำรักคนเดิมเจ้าค่ะ...!! เจ้านายไม่มาแต่ส่งสองสาวข้าวพมมั่ง น้องจ๊ะเอ๋...และน้องหนี่...น่ารักน่าหยิก (จ๊ะเอ๋...!!) มาแทน...เอ้า ถ้าส่งน้องเอ๋มีนำเลิฟมาอีกซักคน...อืม.....เซฟๆคงทำอะไรไม่ถูกแน่เลย...ก็สว...น่ารัก ช้าาาา...ขนาดนั้นนนน...ลูกเชฟ อิจจาคะ...!! มีเสียงกระซิบจากสาวสวยที่ชื่อ วัลลภา หรือคุณแหม่ม...เห็นตัวแล้ว...เธอน่ารักมากคะ...เธอบอกว่าอยากให้สมาคมเซฟมาจัดงานประชุมที่ เดอะทวินทาวเวอร์ บ่อยๆ...จะบริการให้ดีที่สุดเลย...ได้เลยคะ...แต่คุณแหม่มขา...คุยกับเซฟบุญเชิดก่อนนะคะได้ความว่าอย่างไร...โทรมาหาลูกเชฟก่อนก็ได้เจ้าค่ะ...!!...ก่อนเดินทางไปสมุย มีการเลี้ยงส่งกันที่ตี๊กพวยโท มีเจ้าภาพสองนิ้วและเซฟ อี๊ด...พร้อมเพื่อนร่วมก๊วน เลี้ยงส่งเซฟเสถารกิจกันทุกคนไม่รู้เจ้าภาพหรือคนถูกเลี้ยงใครเลี้ยง ตามได้กันเขาเอะ...ลูกเชฟบังเอิญไม่ว่างจัดงานต่างจังหวัด...ไม่เงินจะไปร่วมด้วยซุกซนสุดสุด เอ้าก็ขอให้เดินทางปลอดภัยนะคุณเซฟ...!! คะยังไปส่งข่าวมาบอก กันบ้างนะคะ...!!...- -" คะฉบับนี้ลูกเชฟขอตัวก่อน เอ้าไว้...ฉบับหน้าพบกันใหม่คะ Bye..Bye...!!

" เพราะวางใจ... ถึงได้วางมือ "



พณรุ้ง บริการข้าวครบวงจร

เป็นแนวความคิดใหม่ที่จะให้บริการคุณลูกค้าทุกขั้นตอน ตั้งแต่คัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพ พนอมรุ่งผลิต
ได้ในมาตรฐาน บนสิ่งแวดล้อมที่สะอาด ตั้งแต่ต้นอย่างทุกขั้นตอน ให้ความสำคัญเรื่องวิธีการปลูกข้าว และวิธีการขนข้าวต่อให้
ที่แน่นอน รวมถึงใส่ใจความพึงพอใจของผู้นิยมนำ เพื่อให้บริการลูกค้าที่สมบูรณ์แบบ
คุณจึงสามารถวางใจว่า ข้าวสวยบนโต๊ะอาหารของคุณทุกคำต้องอร่อยเสมอ



พณรุ้ง
วางใจข้าว ไว้ใจเรา



CHAITIP
YOUR TRUSTED RICE PARTNER

ผลิต และ จัดจำหน่ายโดย บริษัท ชัยทิพย์ จำกัด 248 ถนนเชียงใหม่ คลองเตย กรุงเทพฯ 10600
พณรุ้งสุรินทร์ โทร. 0-2863-0142, 0-2863-0305 โทรสาร 0-2863-0306 www.panomrungrice.com